



Schoko-Schokokuchen

Wunderbar saftig und schokoladig und sehr gut zum Schnitzen geeignet

Zutaten:

100 g dunkle Schokolade
200ml Milch
100g weißer Zucker
100g brauner Zucker
75g Butter (Zimmertemperatur)
2 Eier
150g Mehl
2 EL Kakao
1 TL Backpulver

Zubereitung:

Schoki klein hacken.
Milch mit weißen Zucker aufkochen und über die Schoki gießen.
Umrühren, bis Schoki geschmolzen ist.
Warm halten.

Butter mit braunem Zucker schaumig rühren.
Eier nacheinander gut unterrühren.
Mehl, Kakao und Backpulver mischen und sieben.
Hinzufügen und kurz unter die schaumige Buttermasse rühren.
Die noch warme Schokomilch unterrühren.

Bei 160° C (Ober- und Unterhitze) ca. 50 Minuten backen
(Stäbchenprobe)

